

FICHA TÉCNICA

CARPACCIO DE PULPO

Pág.: 1/1
Edición: 3

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

NOMBRE CIENTÍFICO:	Octopus vulgaris.
INGREDIENTES:	Pulpo.
PRESENTACIÓN:	Pieza: 500 g; Uni/Caja: 5
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Carpaccio de pulpo.
COND. DE CONSERVACIÓN:	En refrigeración entre 0 y 3 ºC.
COND. DE TRANSPORTE:	En vehículos con habitáculo refrigerado entre 0 y 5 ºC.
VIDA ÚTIL:	60 días en refrigeración.
MODO DE EMPLEO:	Producto listo para ser consumido. Sugerencia: cortar a máquina lonchas de 1,5 mm de espesor, aliñar y añadir sal al gusto.

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

ENVASE UNITARIO:	Tripa plástica retráctil cerrada al vacío.

COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto	Patas de pulpo embutidas.
Color	Rosado intenso.
Aroma	Intenso a pulpo.
Sabor	Agradable al paladar.
Textura	Firme para facilitar el loncheado.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS y CONTAMINANTES QUÍMICOS:

En base al Reglamento 1441/2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
En base al Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:
(Las variaciones que pueden existir se deben a que las materias primas, pueden presentar oscilaciones según la época del año, tamaño de las piezas, punto de origen, porción anatómica, fase del ciclo reproductor, etc.)

Humedad	70,41	%
Grasa	0,6	%
Proteína	26,76	%
Cenizas	0,95	%
Hidratos de Carbono	0,2	%
Energía	113,24	Kcal/100g

PROCESO DE ELABORACIÓN:

DESCRIPCIÓN:	Partiendo de una materia prima seleccionada, el pulpo es cocido y embutido.